

LA RICETTA

Libum

CULTURA

08_08_2021



Ingredienti per 4 persone

200 g di farina

100 g di acqua

50 g di olio extravergine di oliva

250 g di stracchino

20 g di sale fino

Preparazione

Disponete la farina in una ciotola, unite l'acqua, nella quale avrete disciolto il sale e iniziate a lavorare con una forchetta unendo l'olio a filo. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e impastate fino ad ottenere una massa morbida, liscia ed omogenea.

Fate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciate riposare a temperatura ambiente per un'ora.

Suddividete la pasta in due metà, una leggermente più grande dell'altra. Lasciate coperto il pezzo più piccolo e stendete l'altro con il matterello, con movimenti continui dal basso verso l'alto, girando ogni volta l'impasto di un quarto, e continuando a spolverizzare delicatamente di farina. Procedete fino ad ottenere uno spessore millimetrico.

Trasferite la sfoglia in una teglia tonda, preferibilmente d'alluminio e con bordi poco rialzati, adeguatamente unta d'olio con la punta delle dita. La sfoglia dovrà fuoriuscire dai bordi. Ricoprite la base con cucchiate di stracchino poste ad intervalli regolari su tutta la superficie.

Stendete anche la pasta rimanente e adagiatela sullo stracchino, rifilate gli eccessi e sigillate i bordi ripiegandoli su sé stessi con le dita. Praticate poi dei piccoli "strappi" tra indice e pollice su tutta la superficie per favorire l'uscita di vapore, evitare che la focaccia si gonfi, consentire l'uscita di piccole parti di formaggio fuso.

Passate in forno, scaldato a 250°C, preferibilmente con una pietra refrattaria alla base: basteranno 10/15 minuti a seconda della teglia e del forno. Tagliate a spicchi e servite la focaccia al formaggio caldissima.